KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK I 1931 r. ZESZYT 24.



TREŚĆ NUMERU: PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA — MAG. PRAW *ANDRZEJ NAWROCKI*. NAPOJE GORĄCE I ZIMNE — *WANDA DOBRZAŃSKA*. KUCHNIA CODZIENNA — *PANI ELŻBIETA*. CZYSZCZENIE MEBLI I DYWANÓW — *MARJA ANKIEWICZOWA*. HODOWLA WARZYW — *ZOFJA WRÓBLEWSKA*. TABLICA RYSUNKÓW DO WYKŁADU O RÓŻACH — OGR. ARCHITEKTA *STANISŁAWA SCHOENFELDA*.

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem. Prawo przedruku zastrzeżone.

KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK I ZESZYT ~~23~~ 24 1931 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA III. WYKŁAD 16.

PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA

Magister praw ANDRZEJ NAWROCKI.

W ostatnich wykładach zobrazowałem stosunki łączące pracodawcę i pracownika, a obecnie przechodzę do pozostającego z nimi w ścisłym związku, działu ubezpieczeń społecznych.

KASA CHORYCH.

Kasy Chorych znajdują się w każdym powiecie, oraz w każdem mieście posiadającem ponad 50 tysięcy mieszkańców.

Obowiązkowi ubezpieczenia w Kasach Chorych podlegają nietylko wszystkie osoby pozostające w stałym stosunku służbowym lub robotniczym, lecz także osoby pracujące dorywczo dla różnych pracodawców, jak np. posłańcy, tragarze i t. p. Powszechnemu obowiązkowi ubezpieczenia nie podlegają jedynie urzędnicy państwowi mianowicie, oraz osoby zastępujące bezpośrednio właścicieli przedsiębiorstw handlowych i przemysłowych (dyrektorowie, prokurenci), o ile zarobek ich przekracza 7.500 zł. rocznie.

Osoby, które obowiązkowi ubezpieczenia nie podlegają, mogą się w Kasie Chorych *ubezpieczyć dobrowolnie,* muszą one jednak odpowiadać następującym warunkom: wiek poniżej lat 45; stałe zamieszkanie w okręgu danej kasy; dochód roczny nieprzewyższający 7.500 zł. Kasa może odmówić przyjęcia dobrowolnego kandydata na członka, jeżeli lekarz przez nią wyznaczony stwierdzi zły stan jego zdrowia. Ograniczenia powyższe nie dotyczą osób, które były ubezpieczone w Kasie Chorych obowiązkowo, a po utracie zajęcia, będącego podstawą członkostwa, przystąpią dobrowolnie do Kasy przed upływem 4 tygodni od wykreślenia.

Pracownicy zatrudnieni stale *stają się* obowiązkowo *ubezpieczonymi* od dnia rozpoczęcia pracy; zatrudnieni niestale — z chwilą wpisania ich na listę ubezpieczonych. Wreszcie kandydaci dobrowolni stają się członkami Kasy od dnia wysłania przez Zarząd Kasy zawiadomienia o przyjęciu.

Obowiązek zawiadamiania Kasy Chorych o przyjęciu lub zwolnieniu pracownika stałego ciąży na pracodawcy. Jest on obowiązany o wszelkich zmianach zaszłych w personelu zawiadamiać Kasę Chorych na piśmie w przeciągu 3 lub 5 dni, zależnie od tego czy przedsiębiorstwo znajduje się w tej samej co Kasa czy innej miejscowości. Jeżeli pracodawca nie zawiadomi Kasy Chorych o przyjęciu pracownika, Kasa ściąga z niego składki za cały

czas zaległy, a prócz tego może wyznaczyć mu karę w wysokości 1 — 5-krotnej wysokości zaległych składek. Gdyby zaś pracodawca nie zawiadomił Kasy o zwolnieniu pracownika, będzie zmuszony uiścić składki aż po dzień jego wymeldowania, bez względu na czas, w którym pracownik faktycznie pracować przestał. Osoby o zajęciu niestałem zgłaszają się na członków same, przyczem dla ułatwienia Kasie Chorych kontroli, nałożony jest na właścicieli domów obowiązek donoszenia jej w przeciągu 3 dni o wynajęciu przez nie lokalu.

Przestaje być członkiem Kasy Chorych:
1. ubezpieczony obowiązkowo — od dnia porzucenia zajęcia, stanowiącego podstawę członkostwa (niezdolny do pracy skutkiem choroby pozostaje członkiem Kasy dopóki Kasa udziela mu pieniężnych zasiłków, choćby zajęcie utracił wcześniej);
2. ubezpieczony dobrowolnie — wskutek piśmiennego zawiadomienia Zarządu Kasy o wystąpieniu; jeżeli nie zapłaci składek wciągu dwóch kolejnych terminów płatności, o ile od pierwszego terminu upłynęło conajmniej 4 tygodnie, oraz jeżeli bez zgody Zarządu Kasy opuści na czas dłuższy terytorjum Państwa Polskiego.

Składki Kasy Chorych uiszczane są na podstawie t. zw. płacy ustawowej, dla ustalenia której członkowie Kasy podzieleni są na grupy zarobkowe. Do grupy zarobkowej 1-szej zaliczeni są członkowie, których zarobki nie przekraczają: 1 zł. dziennie, 6 zł. tygodniowo, lub 25 zł. miesięcznie; płaca ustawowa wynosi dla tej grupy 75 gr. dziennie. *W grupach wyższych płaca ustawowa stopniowo wzrasta.* Do zarobku ubezpieczonego, będącego podstawą zaliczenia go do odpowiedniej grupy, wlicza się prócz płacy zasadniczej także wszelkie świadczenia dodatkowe, czy to w gotówce, czy też w naturze (prowizja, tantjema, mieszkanie, ordynarja i t. p.). Terminatorzy i praktykanci pracujący bezpłatnie należą do grupy zarobkowej 1-szej. Wysokość składki członkowskiej wynosi zasadniczo $6^1/_2\%$ od płacy ustawowej, jednak gdyby składki w tej wysokości nie wystarczyły na pokrycie udzielanych członkom świadczeń i innych wydatków przewidzianych w statucie, poszczególne Kasy mogą, po uzyskaniu zgody Urzędu Ubezpieczeń, stawkę procentową podnieść. Na poczet składek członkowie obowiązkowi wpłacają $^2/_5$ a ich pracodawcy $^3/_5$. Za pracowników pobierających wynagrodzenie wyłącznie w naturze, oraz za terminatorów i praktykantów, pracujących bezpłatnie, całą składką opłaca pracodawca. Składki należy wnosić aż do dnia zawiadomienia Kasy o zaprzestaniu pracy przez ubezpieczonego.

Ponieważ składki obliczane są zawsze za pełny tydzień, więc za członka, przystępującego do Kasy w pierwszej połowie tygodnia, opłaca się składkę pełną, a za członka przystępującego w drugiej połowie tygodnia nieopłaca się składki za dany tydzień wogóle. Składki winny być przesyłane do Kasy przez pracodawców i na ich koszt, jednak Kasie przysługuje również prawo ściągania składek przez własnych inkasentów. Od składek zaległych Kasa pobiera odsetki zwłoki. Część składki przypadającej na ubezpieczonego potrąca mu pracodawca przy wypłacie wynagrodzenia.

Ubezpieczeni, niezdolni do pracy wskutek choroby, nie uiszczają składek tak długo, dopóki korzystają z zasiłku. W zakładach, w których stwierdzone zostało znaczniejsze niebezpieczeństwo dla zdrowia, czy to wskutek samego charakteru i urządzenia zakładu, czy też w związku z używanemi tam materjałami (np. wybuchowemi), Zarząd Kasy Chorych może za zgodą Urzędu Ubezpieczeń podwyższyć część składek przypadającą na pracodawców, zmniejszając jednocześnie obciążenie pracowników.

Wzamian za składki Kasa Chorych zapewnia ubezpieczonym różne *świadczenia* na wypadek choroby; świadczenia te podzielimy na cztery grupy: świadczenia w czasie choroby, świadczenia dla położnic, zasiłek pogrzebowy i pomoc dla rodziny.

Na *świadczenia w czasie choroby* składa się bezpłatna *pomoc lekarska i zasiłek.*

Prawo do pomocy lekarskiej powstaje z pierwszym dniem choroby i trwa, o ile nie nastąpi przedtem wyzdrowienie, niekrócej jak przez 39 tygodni; po upływie tego czasu może Kasa Chorych dalszej pomocy odmówić. Pomoc lekarska, oprócz samych zabiegów ze strony lekarzy Kasy Chorych, obejmuje też bezpłatne dostarczanie choremu lekarstw, środków opatrunkowych i t. p.

Zasiłek dla niezdolnych do pracy wypłaca Kasa od trzeciego dnia choroby, a jeżeli niezdolność do pracy występuje później, od pierwszego dnia niezdolności. Zasiłek nie może być udzielany dłużej jak przez 39 tygodni i wynosi 60% płacy ustawowej; obliczany jest w stosunku dziennym. Gdyby ubezpieczony przed upływem 8 tygodni od wyleczenia rozchorował się ponownie na tę samą chorobę, to Kasa Chorych przy obliczaniu okresu zasiłkowego będzie uważała ponowną chorobę za dalszy ciąg poprzedniej, a więc do okresu 39 tygodni zaliczy czas trwania obu chorób łącznie. Jeżeli ubezpieczony korzystał w przeciągu okresu rocznego z 39 tygodniowej pomocy Kasy Chorych, a w ciągu następnych 12 miesięcy ta sama choroba się odnowi, wówczas Kasa może ograniczyć okres udzielania świadczeń do tygodni 13-tu. W wypadku, gdy Kasa Chorych z jakichkolwiek przyczyn nie jest w stanie udzielać ubezpieczonym pomocy lekarskiej, może za zgodą Urzędu Ubezpieczeń zastąpić

ją świadczeniami gotówkowemi, do maksymalnej wysokości $^2/_3$ przeciętnego zasiłku pieniężnego wszystkich grup zarobkowych. Osoby pracujące bez wynagrodzenia prawa do zasiłku nie mają. Statuty poszczególnych Kas Chorych mogą postanowić przedłużenie okresu udzielania pomocy lekarskiej i zasiłku w granicach do 52 tygodni i podwyższyć zasiłki w ten sposób, by członkowie, mający na utrzymaniu więcej jak dwoje dzieci, otrzymywali na każde dalsze dziecko 5% zasiłku, w sumie jednak niewięcej jak do 75% płacy ustawowej. Kasa Chorych może, za zgodą chorego, zamiast pomocy lekarskiej i zasiłku udzielić mu leczenia i utrzymania w szpitalu według najniższej taryfy, a w niektórych wypadkach może na zlecenie lekarza umieścić go tam i bez jego zgody, a to wtedy, gdy choroba jest zakaźna; jeżeli ze względu na rodzaj choroby chory potrzebuje leczenia i pielęgnacji, które w domu są niemożliwe; jeżeli stan chorego wymaga stałego nadzoru; jeżeli chory niejednokrotnie postępował wbrew poleceniom lekarza. Zamiast umieszczenia chorego w szpitalu można zarządzić pielęgnowanie go w domu przez wyznaczonych w tym celu pielęgniarzy. Gdyby chory nie wykonał decyzji Kasy o leczeniu szpitalnem, można go pozbawić zasiłków. O ile chory umieszczony w szpitalu utrzymuje kogoś ze swego zarobku, to utrzymywanym przez niego należy się t. zw. zasiłek domowy, wynoszący połowę zwykłego zasiłku pieniężnego. Chorzy, którzy z zasiłku domowego nie korzystają, mają prawo poza leczeniem i utrzymaniem w szpitalu do 10% płacy ustawowej.

Świadczenia dla położnic są następujące:

Pomoc lekarska i położnicza przed, wczasie i po połogu.

Zasiłek połogowy równy pełnej płacy ustawowej, przez czas niezdolności do pracy, jednak niedłużej jak przez 8 tygodni, z czego przynajmniej 6 tygodni powinno przypadać na czas po porodzie.

Zasiłek dla karmiących — od dnia wygaśnięcia prawa do zasiłku połogowego, przez czas karmienia, niedłużej wszakże jak przez 12 tygodni. Zasiłek ten może być udzielany w naturze, a jeżeli jest pieniężny, wynosi 20 — 50 gr. dziennie.

Prawo do zasiłku połogowego i zasiłku dla karmiących mają tylko te kobiety, które w czasie ostatnich 12 miesięcy przed porodem były przynajmniej przez 4 miesiące ubezpieczone. Jeżeli okres niezdolności do pracy przekracza 8 tygodni, Kasa w miejsce dotychczasowego zasiłku połogowego udziela zwykłego zasiłku wypłacanego na wypadek niezdolności. Kobiety położne mogą żądać by Kasa udzieliła im opieki lekarskiej i utrzymania w zakładzie dla położnych, lub pomocy i opieki pielęgniarek; w pierwszym wypadku Kasa potrąca wtedy połowę zasiłku połogowego, w drugim najwyżej połowę. Członkiniom dobrowolnym prawo do pobierania zasiłku połogowego przysługuje tylko w tym wypadku, gdy należą do Kasy Chorych przynajmniej przez 8 miesięcy przed zwróceniem się do Kasy o pomoc.

Zasiłek na koszta pogrzebu ubezpieczonego równy jest 3 tygodniowej płacy ustawowej. Zasiłek pogrzebowy wypłaca się także w razie śmierci osoby nieubezpieczonej, jeżeli ta zmarła na chorobę, w którą zapadła, będąc jeszcze członkiem Kasy, jeżeli śmierć nastąpiła przed upływem pół roku od utraty prawa do zasiłku, a chory nie odzyskał przedtem zdolności do zarobkowania.

Pomoc dla rodziny. Oprócz obowiązkowo ubezpieczonego prawo do pewnych świadczeń mają także niektórzy członkowie jego rodziny, o ile zamieszkują razem z ubezpieczonym i utrzymywani są wyłącznie z jego zarobku; do tej kategorji uprawnionych należą: małżonek ubezpieczonego, krewni wstępni i zstępni, rodzeństwo, dzieci nieślubne i wychowańcy. Żona i dzieci ubezpieczonego mają prawo do tych świadczeń także wtedy gdy z nim nie mieszkają, jeżeli otrzymują alimenty. Świadczenia na rzecz członków rodziny są następujące:

1. Pomoc lekarska wciągu najwyżej 13 tygodni.
2. Pomoc położnicza przed, wczasie i po połogu.
3. Pomoc dla karmiących w postaci połowy zasiłku dla karmiących, przez czas niedłuższy jak 12 tygodni, licząc od połogu.
4. Leczenie w szpitalu według najniższej taryfy do 13 tygodni, względnie pielęgnowanie chorego w domu przez wyznaczony personel. (Przepis umieszczeniu w szpitalu bez zgody chorego ma i tu zastosowanie).
5. Zasiłek pogrzebowy w kwocie równej pół zasiłku pogrzebowego udzielanego w razie śmierci ubezpieczonego.

Wszystkie omawiane wyżej w czterech grupach świadczenia należą do świadczeń zwyczajnych.

Oprócz nich poszczególne Kasy Chorych mogą wprowadzać *świadczenia nadzwyczajne*, jeżeli ich dochody wystarczają na pokrycie wszystkich niezbędnych wydatków i został nagromadzony fundusz zapasowy w wysokości wydatków jednorocznych. Gdyby fundusz zapasowy jakiejś Kasy równy był sumie wydatków za okres dwuletni — Kasa będzie obowiązana świadczenia nadzwyczajne wprowadzić. Na świadczenia nadzwyczajne może się składać: powiększenie zasiłku, przedłużenie okresu udzielania chorym pomocy, podwyższenie zasiłku domowego przy leczeniu szpitalnem, podwyższenie granicy wieku dla ubezpieczonych dobrowolnie i t. p.

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE

WANDA DOBRZAŃSKA.

Herbata

Zarówno gorące, jak i zimne napoje wchodzą w skład naszych codziennych jadłospisów, a umiejętność ich prawidłowego przyrządzania powinna posiąść każda pani domu.

Napozór wydaje się rzeczą prostą przyrządzenie herbaty, kawy ,czekolady, a już podanie świeżej wody do picia to pierwsza litera alfabetu gospodarskiego, a jednak nawet te najprostsze napoje tracą, lub zyskują na wartości zależnie od tego jak są przyrządzone, jak i w czem podane. Nie mówię już o napojach bardziej skomplikowanych, które wymagają nietylko zaznajomienia się z samym sposobem przyrządzania, lub podawania, ale z temperaturą jaka im odpowiada z daniami jakim powinny towarzyszyć, wreszcie z porą jakiej odpowiadają. Omawiając szczegółowo napoje podzielę je na dwie zasadnicze grupy, obejmując pierwszą grupą napoje gorące, drugą zimne.

NAPOJE GORĄCE: Herbata, kawa, kakao i czekolada, polewki z piwa i wina, rozmaite napoje.

Herbata. Za smak wyśmienitego i codziennie a nawet kilka razy na dzień podawanego napoju odpowiedzialne są: gatunek użytej do zaparzania herbaty; umiejętność przechowania herbaty; woda jakiej użyjemy na herbatę; umiejętny sposób przyrządzenia jej i sposób podania, oraz dodatki.

Pośród licznych gatunków herbaty, jakie znajdują się u nas na rynkach handlowych mamy dwa zasadniczo różne typy: liście herbaciane, które po zaparzeniu dają esencję o ciemno brunatnym czerwonawym odcieniu, lub też herbatę chińską, która zachowuje, pomimo silnego naparzenia, barwę jasno-złocistą.

Trudno doradzać jakiś specjalny gatunek herbaty, gdyż każdy prawdziwy jej miłośnik głosuje za inną, dowodząc, że ona jedynie zasługuje na prawo pierwszeństwa, to też dobór takiego, czy innego gatunku jest rzeczą czysto indywidualną i nie da się pomieścić pod rubryką dobrych rad, jakie ktoś chciałby odemnie przyjąć. W każdym razie nie opłaci się nigdy kupowanie herbaty w niskim gatunku, bo co zaoszczędzimy na jej cenie, stracimy na wytwornym smaku i wydajności.

Przechowywanie herbaty jest rzeczą ważną i wpływającą ujemnie, lub dodatnio na jej smak i aromat. Herbata powinna być przechowywana w naczyniach o hermetycznem zamknięciu, łatwo bowiem wilgnie, wietrzeje, przechodzi zapachem produktów z jakiemi sąsiaduje, przejmuje charakterystyczny aromat zatęchłych nieraz szaf i kredensów. Chiny — ojczyzna herbaty nie uznają innych pudełek do przechowywania herbaty, jak z laki, u nas jednak najpraktyczniej jest przechowywać ją w szklanych, lub porcelanowych puszkach, czy słojach, zaopatrzonych w szczelnie dopasowane wierzchy.

W miastach, które mają do użytku wodę przeprowadzoną przez specjalnie skonstruowane filtry odpada troska o dobrą wodę. W jednych miejscowościach, jak np. w Warszawie, woda jest wyśmienita, zarówno do picia, jak i na herbatę, w innych nieco mniej wartościowa, jednakże wszędzie, gdzie dysponujemy wodą filtrowaną jest naogół smaczna. Gorzej dzieje się na prowincji i na wsi gdzie nie zawsze woda odpowiada smakiem i rodzajem idealnej wodzie do picia i przyrządzania herbaty.

W powyższym wypadku radzimy sobie zaopatrując się w filtr, przez który filtrujemy wodę przeznaczoną do zabiegów kulinarnych. Jeżeli zaś woda wykazuje cechy wody twardej, to znaczy takiej w której znajduje się dużo wapienia to dodajemy do niej odrobinę sody oczyszczanej, wpływając w ten sposób na złagodzenie jej odporności, bo wszak wiemy, że często spotyka się na wsi wodę pod wpływem której liście herbaciane nie są w stanie wydać ze siebie mocy i aromatu tak jak przy użyciu wody normalnej.

A teraz przejdźmy do samego sposobu przyrządzania herbaty.

Pierwszym i najważniejszym punktem jest posiadanie specjalnego, do niczego innego, jak do gotowania wody nie używanego naczynia. Jeżeli ktoś nie posiada ani samowara (dzisiaj już prawie zupełnie wycofanego z użytku), ani też specjalnej maszynki elektrycznej, czy spirytusowej do herbaty, musi mieć imbryk przeznaczony na wodę i do imbryka tego powinien nalewać wodę wprost z krana, lub idealnie czystem naczyniem szklanem, czy porcelanowem, również nie wolno nigdy czerpać gorącej wody z imbryka czerpakiem kuchennym, garnuszkiem jaki spotkamy pod ręką i t. p. naczyniami co mają w zwyczaju nasze pomocnice.

Imbryki do wody bywają: blaszane emaljowane, niklowe, aluminjowe. Imbryki aluminjowe mają swoistą cechę, a mianowicie — woda gotowana w nich staje się zdatną na herbatę dopiero z chwilą, gdy dno i wewnętrzne ściany imbryka pokryją się warstwą kamienia, jaki osadza się pod wpływem gotowania wody. W tym celu należy przez mniej więcej tydzień gotować wodę w aluminjowym imbryku, a dopiero wówczas gdy zauważymy, że ścianki pokryły się twardym osadem

możemy używać wodę na herbatę. Imbryki emaljowane są wolne od tej charakterystycznej cechy.

Czystość nienaganna imbryków i maszynek używanych do gotowania wody jest nieodzownym warunkiem zarówno z punktu widzenia higjeny, jak i smaku herbaty, to też imbryka nigdy nie trzeba zostawiać odkrytego i nigdy nie przechowywać w nim z dnia na dzień wody, a wylać pozostałą, wypłókać i nalać świeżej dopiero z chwilą nastawiania wody na herbatę.

Jeżeli w imbryku wytworzy się gruba warstwa kamienia nie trzeba pozbywać się jej przemocą, odbijając od ścianek naczynia, a nalać do imbryka wody z kwasem solnym w stosunku: 1 część kwasu solnego na 5 części wody, wygotować naczynie, wylać roztwór i kilkakrotnie doskonale wypłókać. Można też zamiast kwasu solnego użyć octu dodając go do wody tyle aby miała wyraźnie kwaśny smak.

Do zaparzania herbaty używa się jedynie porcelanowych, lub kamiennych czajników. Metalowe psują smak i kolor herbaty.

Czajnik powinien być utrzymany we wzorowej czystości. Nie należy nigdy przechowywać w nim liści herbacianych, z których została zlana esencja, a wypróżnić go natychmiast po użyciu, wypłókać ukropem, wytrzeć po wierzchu, (nigdy w środku), przykryć i postawić nie bezpośrednio na półce kuchennej lub na blasze, a na czystym spodeczku, pamiętając o tem, że dno imbryczka (zarówno jak i jego wnętrze), powinno być czyste, jak łza, albowiem styka się ono bezpośrednio z wodą pod wpływem parowania której wszelkie nieczystości dostają się do wody.

Teraz przystępujemy do najodpowiedzialniejszej czynności — do zaparzania herbaty.

Do czajnika doskonale wyparzonego wrzątkiem sypiemy herbatę w stosunku $^1/_2$ łyżeczki deserowej na osobę, nalewamy ją odrobiną wrzątku, tyle tylko aby przykryć liście herbaciane i stawiamy na samowarze, maszynce, lub imbryku z gotującą wodą, trzymając tak minutę; dopiero po upływie tego czasu dopełniamy czajnik wodą gotującą, prędko mięszamy zawartość jego łyżeczką, przykrywamy i znów ustawiamy na gotującej wodzie. Jeżeli herbatę przyrządzamy na gazie, lub na kuchni węglowej zmniejszamy płomień, lub zdejmujemy imbryk z fajerki, dbając jednak o to, aby przez cały czas naparzania herbaty czajnik był silnie ogrzany, inaczej nigdy nie osiągniemy mocnej, aromatycznej herbaty.

Przy użyciu normalnych dość szybko „naciągających“ gatunkach herbaty wystarczy 3 — 5 minut, są jednak gatunki, które wymagają dłuższego naparzania, o czem powinno nas pouczyć doświadczenie.

Zbyt długie naparzanie herbaty psuje jej smak, który staje się cierpki.

Nie trzeba nigdy stawiać czajnika wprost na blasze, wówczas bowiem woda może się w nim łatwo zagotować co psuje smak tego wyśmienitego napoju.

Herbatę trzeba zalewać ukropem powoli — nigdy raptownie.

Zagranicą spotykamy się często z odmiennym sposobem zaparzania herbaty. Wsypuje się ją poprostu do specjalnego porcelanowego, lub metalowego wysokiego imbryczka, napełnia się imbryk wrzątkiem, a gdy herbata nabierze ładnego koloru nalewa się ją do filiżanek. Herbata przyrządzona w ten sposób ma dwie zasadnicze wady; po pierwsze nie pozwala normować mocy herbaty, po drugie trudno utrzymać ją w wysokiej temperaturze, która jest nieodzowną cechą tego napoju.

Herbata zaparzana w sposób powyższy, jak również i zaparzana zapomocą wpuszczanych we wrzątek metalowych jajeczek dziurkowanych, lub łyżeczek o podobnej konstrukcji nie może równać się w smaku z zaparzaną w czajniku.

Jest jeszcze jeden sposób naparzania herbaty rzadko u nas praktykowany, a dający w praktyce doskonałe rezultaty. Do wygrzanego i wyparzonego ukropem czajnika wsypuje się herbatę, licząc jak wyżej $^1/_2$ łyżeczki na osobę, nakrywa i stawia bez wody, na parze. Po krótkiej chwili zalewa się ukropem rozparzoną herbatę, dając go zaledwie tyle, aby nakrył liście herbaciane; po 2 — 3 minutach dopełnia się bardzo wolno imbryczek wrzątkiem i nalewa odrazu $^3/_4$ filiżanki dodając do pełna gotującej wody, lub stawia się jeszcze na parze, a po 5 minutach otrzymuje się bardzo aromatyczną esencję, niewielka ilość której wystarczy jako podstawa filiżanki aromatycznej, mocnej herbaty.

Czynnikami działającemi zgubnie na smak, aromat i kolor herbaty są:

Niewygrzany czajnik; woda która się należycie nie zagotowała (powinna zawrzeć); zbyt duża ilość wody w stosunku do ilości liści herbacianych; zbyt szybkie napełnianie czajnika wrzątkiem i przetrzymywanie go w nieodpowiedniej temperaturze przez czas naparzania herbaty.

Jak przyrządzać herbatę. Herbata powinna być nalewana w pokoju przy stole, jeżeli przyrządzamy ją w samowarze, na spirytusowej, czy elektrycznej maszynce. Jeżeli napełniamy filiżanki herbatą w kuchni trzeba czynność tę wykonywać bardzo szybko i sprawnie, aby napój nie zdążył wystygnąć. Herbatę podaje się o temperaturze wrzącej — kto powodowany względami higjenicznemi, czy też specjalnego upodobania do napojów o niezbyt wysokiej temperaturze, nie lubi wrzącej herbaty ten łatwo poradzi sobie, czekając aż napój trochę przestygnie, natomiast dla amatora praw-

dziwie gorącej herbaty sączenie przez uprzejmość letniego napoju jest pewnego rodzaju poświęceniem, którego łatwo oszczędzić. To też napełniając filiżanki w kuchni trzeba wyparzyć je doskonale (co zresztą należy do prawideł przy nalewaniu herbaty) i podawać natychmiast, starając się o szybkie i sprawne wykonanie tej odpowiedzialnej czynności. Obowiązkiem pani domu jest wczucie się w upodobania domowników i gości, dbałość o to, aby każdy dostał herbatę, dostosowaną do gustu, albowiem skala upodobań jest tutaj bardzo rozciągliwa (od herbaty lekkiej jak słomka, aż do bardzo mocnej) i trudno narzucić wszystkim pewną przeciętną tak, jak przy innych napojach.

Jedynemi odpowiedniemi naczyniami do herbaty są cienkie porcelanowe filiżanki. Podawanie herbaty w szklankach należy do nieestetycznych i niemiłych zwyczajów przeszłości, zapożyczonych od rosjan. Odciski palców pozostające z konieczności na szkle robią niemiłe wrażenie, a przytem bezpośrednie chwytanie ręką szklanki napełnionej wrzątkiem przedstawia niemałą trudność i zmusza niejednokrotnie do wyczekiwania na przestygnięcie napoju.

Zarówno szklanka, jak i gruba fajansowa filiżanka nie licują z wykwintnym napojem jakim jest bezsprzecznie dobrze i starannie przyrządzona i podana herbata. Zieloną chińską herbatę najładniej jest podawać w filiżankach z cieniutkiej chińskiej porcelany, przez ścianki których przegląda płyn o delikatnej, pięknej barwie.

Zielona chińska herbata to jedna z najwykwintniejszych. Należy parzyć ją bardzo starannie, z zachowaniem wszelkich wyżej podanych subtelności, inaczej straci charakterystyczną jasną barwę i upajający aromat. Herbata chińska o jakiej mowa, uważaną jest za nektar, a znawcy negujący wogóle picie herbaty z cukrem twierdzą zgodnie, że cukrowanie zielonej herbaty chińskiej graniczy z przestępstwem. Najwyższe gatunki celjońskie (jedyne celjońskie jakie są godne polecenia) bardzo aromatyczne, o kolorze ciemno pomarańczowym, posiadają specjalną goryczkę, swoistą wszystkim celjońskim odmianom, to też podawanie do takiej herbaty surowej kremowej śmietanki jest idealnem zestawieniem, nietylko bowiem nie psuje ona smaku herbaty, ale przeciwnie podnosi go łagodząc nieco goryczkę napoju.

Do herbaty podaje się cukier rąbany (nie kryształ i nie kostkowy). Do nabierania cukru rąbanego muszą być podane specjalne szczypce, nigdy łyżeczka, lub szufelka. Cukier można podać w cukiernicy srebrnej, platerowanej, kryształowej, ze rżniętego szkła, porcelany dostosowanej do serwisu. Pomimo że prawdziwi amatorzy herbaty twierdzą, że jedynie ten najwyższy gatunek cukru jest godzien osłodzenia wonnego napoju, to jednak w praktyce, szczególniej w przystosowaniu do dnia codziennego, częściej używamy kryształu, który jest zarówno przystępniejszy w cenie, jak i wydajniejszy z punktu widzenia słodyczy. Wspominam o krysztale dlatego, aby zwrócić uwagę na konieczność utrzymywania cukierniczek i szufelek, lub łyżeczek używanych do kryształu w sposób staranny. Często zdarza się, że ktoś przez niedbalstwo, z braku znajomości form obowiązujących przy stole jadalnym, zanurzy łyżeczkę od cukru w herbacie, lub zwilży ją przez nieuwagę. Łyżeczka taka włożona do cukierniczki oblepia się cukrem, który do niej przylega twardą skorupą, zwilża pozatem cukier w cukierniczce i powoduje zbijanie się w grudki, które osiadają na ściankach, lub dnie naczynia. W podobnym wypadku trzeba natychmiast po uprzątnięciu stołu jadalnego wypróżnić cukierniczkę, umyć ją, starannie wysuszyć, i napełnić świeżym cukrem, łyżeczkę umyć i wyczyścić. Nigdy nie kłaść do cukierniczki łyżeczek niedbale wytartych, wilgotnych.

Do herbaty podajemy śmietankę zimną surową, lub gorącą gotowaną. Gotowana wystudzona z kożuszkiem ma dar wytwarzania na powierzchni napoju tłustej powłoki, która jest niesmaczna i nieestetyczna.

Cytryna powinna być pokrajana w cienkie plasterki, oczyszczona starannie z pestek i obrana ze skórki. Licząc się jednak z indywidualnym gustem wielu osób, które lubią aromat skórki cytrynowej, dobrze jest układać plasterki cytryny mijanego: jeden ze skórką, jeden obrany ze skórki.

Pomarańcz powinna być pokrajana obowiązkowo ze skórką i również oczyszczona z pestek. Plasterki pomarańczy nieco grubsze, tak aby się nie przerywały.

Śmietankę podaje się w maleńkich dzbanuszkach dostosowanych do serwisu, lub w jednym większym porcelanowym, srebrnym, platerowanym. Cytrynę i pomarańcz na kloszykach szklanych ze specjalnemi szklanemi widelczykami jakie od pewnego czasu znajdują się u nas w handlu.

Odpowiedniemi dodatkami do herbaty są jeszcze: arak, rum, wino czerwone.

Napełniając filiżanki herbatą nie trzeba nalewać do pełna, a pozostawić nieco wolnego miejsca aby przy przenoszeniu filiżanek na tacy, podawaniu ich i słodzeniu herbaty płyn nie przelewał się przez brzegi. Esencję trzeba nalewać do filiżanek przez sitko, bardzo praktyczne są maleńkie siteczka nakładane na dziobek czajnika, które służą równocześnie jako sitko i chronią przed spadającemi na obrus, czy spodek kroplami esencji.

Spodek zalany herbatą trzeba natychmiast zmienić (przed podaniem filiżanki do stołu), a napełniając filiżankę herbatą powtórnie, wypłókać ją gorącą wodą.

KUCHNIA CODZIENNA

PANI ELŻBIETA.

Sosy.

„Sos jest poezją mięsa!“ powiedział jakiś smakosz. Może jest to trochę za silnie powiedziane, lecz faktem jest, że sos nadaje charakter i smak właściwy każdej potrawie i że, bez niego, wiele dań straciłoby swą popularność.

Większość sosów stanowi jedną całość z mięsami, rybami, jarzynami; stanowią one uzupełnienie tych dań, wiele z nich formuje się przez ich pieczenie, duszenie, gotowanie, lub też smak z nich wygotowany jest podstawą składową, częścią danego sosu.

Odróżniamy sosy, które, że tak powiem, same się robią przy duszeniu rozmaitych mięs, jarzyn i ryb. Powstają one z soków wydzielanych przez te produkty w połączeniu z rozmaitemi przyprawami, korzeniami i t. p. Są to tak po francusku nazywane „jus“. Następnie sosy robimy na tak zwanej zaprażce, czyli mące zasmażonej z masłem, przyprawie służącej do zgęszczenia każdego nieomal sosu, nadania mu zawiesistości.

Sosy zaprawione li tylko mąką, przeważnie kartoflaną. Do grupy tej należą sosy słodkie, mleczne, owocowe. W kuchni polskiej mąką kartoflaną sosów mięsnych ani rybnych się nie zaprawia, — jest to zwyczaj niemiecki, którego słusznie nie przejmujemy. Mamy natomiast rzecz bardzo smaczną, której nie znają inne kuchnie zachodnio-europejskie, a jest to, śmietana kwaśna, przyprawa, która dużej ilości sosów nadaje świetny smak.

Przy sosach wykwintnych lub dla osób nie mogących używać śmietany, a zatem wszystkich cierpiących na dolegliwości żołądkowe, śmietanę kwaśną zastępujemy śmietanką słodką, gęstą, tak zwaną kremową lub też zaciągamy sos żółtkami, co smakuje wybornie lecz przy tak częstych cierpieniach wątrobianych, jest zakazane.

Gospodynie, chcąc aby jej sosy były smaczne, może, nie uciekając się do różnych przypraw fabrycznych, przyrządzić w domu kilka preparatów, służących do podniesienia ich smaku. Są to rozmaite soje, proszki z pieczarek i innych grzybów, których przepisy są w różnych książkach kucharskich i to, co francuzi nazywają „fond de sauce“. Robimy go z obrzynków i odpadków różnych mięs, a głównie z kości cielęcych i otaczających je ścięgien i żyłek. Należy je porąbać, następnie dusić aż do zrumienienia. Dodajemy tutaj też obrzynki i skórki z szynki, boczku, słoniny i t. p. Zalewamy niedużą ilością wody i dusimy dalej aż się wszystkie stracą, oddając całą swoją esencję płynowi. Nie solimy tego odrazu, lecz dodajemy doń włoszczyzny i korzeni i wygotowujemy z tego wszystkiego esencję, galaretującą się przy zastygnięciu, którą w szklanem lub kamiennem naczyniu czas pewien trzymać można. Łyżka lub dwie takiej zaprawy zastępuje nam dobry rosół mięsny. W braku takiego „fond de sauce“ możemy użyć kawalątko suchego buljonu, najlepiej domowego lub robionego gdzieś na wsi, a nie fabrycznego.

Obecnie za najzdrowsze są uważane sosy przyrządzane li tylko na smaku z jarzyn. O rosole z jarzyn mówiłam tyle w dziale zup, że nie chcę się powtarzać.

Już wspominałam o zaprażce. Mąkę i masło na nią bierzemy w równych ilościach i rozprowadzamy ostudzonym rosołem, smakiem z jarzyn; jeżeli do sosu ma wchodzić śmietana, lub jakieś dodatki o wyraźnym smaku, jak naprzykład: chrzan, pomidory, pieczarki — czystą wodą. Płyn, którym rozprowadzamy zaprażkę, powinien być zimny, jest to warunek konieczny, aby sos był gładki, równy, bez klusek.

Zaprażkę od sosów białych robimy tylko z masła i mąki surowej, do sosów rumianych bądź zrumienimy masło z mąką na patelni, bądź też używamy na nie mąki prażonej, czyli zrumienionej na sucho na czystej patelni. Zapas takiej zrumienionej mąki można trzymać w blaszanej puszce. Jeśli kolor rumianego sosu wydaje się nam zbyt blady, zaciemnimy go zapomocą karmelu. Karmel taki robi się w sposób następujący. Nasypujemy na patelnię sporą łyżkę cukru, zmaczamy go wodą i smażymy wolno aż się skarmelizuje i zacznie lekko rumienić. W tej chwili dolewamy doń trochę wody i mieszamy dokładnie drewnianą łyżką. Koniecznie drewnianą, gdyż każda metalowa przy tak wysokiej temperaturze się stopi. Nie należy też cukru nadto przyrumieniać, gdyż się spali i karmel będzie miał przykrą gorycz. Dodajemy jeszcze kilka łyżek wody i mieszamy dalej aż się karmel zupełnie rozpuści. Po ostudzeniu zlewamy go do buteleczki i trzymamy do użycia.

Cebulę używaną do sosów, o ile ma być widoczna, krajemy lub siekamy drobno, o ile ma udzielić tylko swego smaku i zapachu ucieramy na drobnej tarce.

Obecnie istnieją specjalne, szklane tarki do cebuli.

Przy ucieraniu cebuli i chrzanu, aby uniknąć przykrego łzawienia oczu, czynność ich ucierania należy wykonywać w dużem cieple, naprzykład około gorącej blachy.

Sosy mięsne i rybne robione na zaprażce są smaczniejsze, jeżeli je na razie przyrządzamy dosyć rzadkie a potem dopiero, wolniutko gotując doprowadzimy do należytej gęstości.

Sos już gotowy należy wstawić wraz z rondelkiem, w którym został zrobiony do drugiego, większego rondla z gorącą wodą i. trzymać tak aż do chwili podania. Niektórych sosów nie można trzymać czas dłuższy po przyrządzeniu, gdyż masło się w nich oddziela i wypływa na powierzchnię. Jest to nieapetyczne i niesmaczne: można taki sos naprawić dolewając doń parę łyżek zimnej wody i prędko z nią zagotowując.

Zaprawiając sosy mąką kartoflaną, co, jak już wspominałam stosuje się tylko do sosów słodkich, łyżkę mąki kartoflanej rozbijamy w kilku łyżkach zimnego płynu, wlewamy do gotującego się sosu i mocno ubijając sos dajemy mu się dobrze zagotować. Mączka ryżowa, niestety u nas w handlu rzadko spotykana, może z korzyścią zastąpić mąkę kartoflaną.

Nakoniec wybornym materjałem do zaprawy słodkich sosów jest puder kukurydzowy, Lubomina, dająca sosom gęstość sosów zaprawianych żółtkami. Jest to wyrób krajowy, dotąd zbyt mało używany.

Oddzielną zupełnie grupę stanowią sosy zimne, robione na podstawie sosu majonezowego, który znów jest produktem zemulsjonowania żółtek i oliwy. Sosy takie, o ile mają być oszczędniejsze, można też robić na podstawie zaprażki z mąki i masła. Sosy majonezowe mają dużą skłonność do warzenia się, przy czem oliwa oddziela się od żółtek. Sos taki prawie zawsze można poprawić, wlewając weń kieliszek zimnej wody i mocno rozcierając. Gdy to nie pomaga, bierzemy na miseczkę surowe żółtko i dodając doń po łyżce zwarzonego sosu, ponownie wycieramy, aż się doskonale stanie gęsty i gładki.

Do sosów najbardziej znanych i rozpowszechnionych, używanych w kuchni codziennej, należą przedewszystkiem sosy: biały z kwaśną lub słodką śmietaną, koperkowy, pietruszkowy i szczypiorkowy robione na podstawie tego pierwszego z dodatkiem jednej z tych zieleninek.

Z tegoż sosu białego robimy sos jabłeczny i agrestowy, używane w sezonach tych owoców i używane przedewszystkiem do letnich potrawek.

Do uniwersalnych, że tak powiem sosów należą sos pomidorowy i pieczarkowy. Przy robocie pierwszego nie należy zapominać o dobrem uduszeniu czy to pomidorów, czy konserwy w maśle, dodaje to smaku i koloru. Pieczarki, czy grzybki świeże przed użyciem powinny też być przesmażone w maśle.

Przy robocie sosu chrzanowego, należy chrzan utrzeć na parę godzin przed użyciem, osolić go, skropić octem, posypać nawet łyżeczką cukru i potrzymać w odkrytem naczyniu aby ostrość stracił. Gdy nie mamy dosyć na to czasu, należy utarty chrzan poddusić w maśle, co mu również zbytnią ostrość odbierze.

Sosy z grzybków suszonych robimy na smaku z tych grzybków wygotowanym i zaprawiamy kwaśną śmietaną. Grzybki pokrajane lub posiekane, o ile nie zostały użyte do potrawy, do której sos ten ma służyć wkładamy do tego sosu na chwilę przed podaniem.

Jeżeli zwykły sos biały zaprawimy paru żółtkami rozbitemi w zimnej wodzie i ogrzejemy, tak aby zgęstniał lecz nie zagotował się, otrzymamy francuski sos „poulette".

Tenże sos biały zaprawiony łyżeczką ostrej lub łagodnej, zależnie od gustu — papryki, da nam sos węgierski tak zwany paprykacz.

Sos kartoflany otrzymujemy rozgotowując drobno pokrajane kartofle w rosole, dodając do nich zielonej pietruszeczki i w chwili podania kawałek surowego masła.

Taki kawałek surowego masła dodany do każdego sosu białego, czy rumianego, na chwilę przed podaniem, przyczem nie należy już z niem gotować sosu, lecz tylko dobrze wymięszać, nadając miękkości, delikatności, tego co francuzi nazywają „velouté".

Do niedawna za bardzo wykwintny uważany, obecnie w codziennem użyciu będący sos beszamelowy, robi się jak każdy inny, rozprowadzając białą, obfitą zaprażkę słodkiem mlekiem lub śmietanką, — jedno czy drugie powinno być wpierw przegotowane i dobrze ostudzone. Sosu tego nie podaje się w sosjerce lecz pokrywa nim różne potrawy, posypuje ostrym, tartym serem, czasem serem z bułeczką i zapieka pod blachą.

Sosy rumiane najbardziej rozpowszechnione są: cebulowy łagodny i ostry, sos kaparowy, musztardowy, korniszonowy i cytrynowy, wszystkie robione na podstawie zaprażki rumianej, rozprowadzonej zimnym rosołem mięsnym, rybnym lub jarzynowym, doprowadzone do należytego koloru zapomocą karmelu, kwasu, zapomocą soku cytrynowego lub dobrego, winnego octu, doprawione dodatkiem, którego nazwę noszą i wykończone kawałkiem dobrego surowego masła.

Inne sosy należą do kuchni wykwintnej lub do legumin i będzie o nich mowa w następnych wykładach.

CZYSZCZENIE MEBLI I DYWANÓW

MARJA ANKIEWICZOWA

Umiejętność sprzątania ogranicza się nietylko do należytego utrzymywania w domu czystości. Zadaniem sprzątania jest też *konserwowanie* sprzętów znajdujących się w mieszkaniu.

Twierdzenie, że martwe przedmioty posiadają zdolność współżycia z ich posiadaczami — nie jest przesadą. Tak często zdarza nam się zaobserwować bezmyślne marnotrawstwo stosowane nawet przez jednostki najinteligentniejsze do rzeczy cennych, czy drobiazgów które są ich własnością. To bezkarne niszczycielstwo żałosnością wyników domaga się przeciwdziałania — przedsiębrania środków zaradczych, a serdeczne współczucie dla tych pozornie martwych istot, które stanowią najbliższe nasze otoczenie — każe zabrać głos w ich obronie.

Najciężej i najniewdzięczniej jest dawać rady — gdyż nawet dobrych nikt nie słucha, ani według najlepszych, nie postępuje. A jednak o wdzięczności sprzętów, za dobre obchodzenie się z niemi, można przekonać się na każdym kroku.

Przedewszystkiem świadczy o tem wymownie długotrwałość świeżego wyglądu danej rzeczy, kształtność sylwetki nie zdefasonowanej brutalnością użytkowania, wyrazistość barwy strzeżonej przed niszczycielskiem działaniem kurzu, światła oraz wielkich zmian temperatury.

Natomiast sprzęt zaniedbany mści się na swym posiadaczu. Zawsze jakiś naderwany zawias przytnie palce lub nadkruszy paznokcie. Poraniony blat stołu odwdzięczy się znienacka drzazgą, opuszczona i zapadnięta sprężyna podskoczy w momencie najniewłaściwszym, a poszarpane wyplatanie krzeseł stanie się przyczyną przykrego uszkodzenia tualety lub w najlepszym razie pończochy.

Jest to zakonspirowany, lecz nieunikniony odwet lekceważonych i maltretowanych przedmiotów domowego użytku.

Życie nieustannie stwarza nam okoliczności, które wymagają nieraz dużego przygotowania praktycznego. W gospodarstwie domowem, wypełniającem przynajmniej dwie trzecie życia kobiecego, na specjalną uwagę zasługują pewne sezony, związane zresztą ściśle z porami roku. Największe trudności nastręczają okresy przejściowe: z zimowego na letni i z letniego na jesienny. Będzie więc może najbardziej celowe, gdy rozpatrzymy szczegółowo sposoby pozostawiania mieszkania na okres wakacyjny, gdyż zmienia on zasadniczo normalne warunki niemal każdego domu rodzinnego, a przez to wymaga zdwojonego wysiłku pracy i daleko idących przewidywań. Bowiem mieszkanie niezamieszkałe przez nikogo staje się bezbronne wobec sił niszczycielskich jakie się sprzysięgają przeciw niemu, a któremi są: kurz, brak powietrza, muchy, mole, często wilgoć, a nawet słońce!

Nie będę tu poruszała sposobów zabezpieczania wnętrz, kufrów, szaf, schówków i antresoli, gdyż to znajdą Panie na innem miejscu, podam jedynie szeregi ułatwień dotyczących zabezpieczenia dywanów, przedmiotów artystycznych i sprzętów.

Po zapakowaniu garderoby odciążamy mieszkanie od wszelkich ozdób pyłochłonnych. A więc przedewszystkiem pierzemy wszystko, co się do prania nadaje.

Firanki, serwetki ozdobne, pierzemy normalnie, suszymy bez krochmalenia i nieprasowane zawijamy w prześcieradło i chowamy do szafy. Krochmal bowiem również przyczynia się w pewnej mierze do pękania tkaniny, której parotygodniowy wypoczynek idzie bardzo na zdrowie.

Dywany, portjery i wszelkie miękkie narzuty chowamy po skrupulatnem odczyszczeniu. Wszystkie te rzeczy niezrównanie konserwuje odkurzacz elektryczny. Gdy jednak po idealnem odczyszczeniu postrzegamy, że barwy dywanu, czy narzuty straciły swą świeżość spieramy je roztworem Radionu biorąc 1 łyżkę proszku na 1 szklankę zimnej wody. W doskonale rozpuszczonym mydliku maczamy delikatnie miękką szczotkę w ten sposób, aby była jaknajsłabiej zwilżona i ścieramy nią cały dywan, czy narzutę. O ile przy ścieraniu się powierzchni pokrywa się ona lekką, szybko niknącą pianą, przygotowujemy w miseczce wodę letnią, biorąc na 2 szklanki 1 łyżkę winnego octu, i w tej wodzie maczamy szczotkę, zczyszczamy dywan poraz drugi. Potem wysypujemy nań wilgotne listki herbaciane i suchą, czystą szmatką niepylącą, wycieramy starannie miejsce koło miejsca w ten sposób aby nigdzie nie pozostał nawet ślad mydlika. Gdy dywan dokładnie wyschnie, przekładamy go gazetami silnie skropionemi terpentyną, poczem na wałku z ubitego papieru zwijamy w rulon i zaszywamy w płócienny worek.

Terpentynę do skrapiania przygotowujemy na 3 tygodnie naprzód, wrzucając do pół litrowej butelki 1 deka pieprzu i 3 deka jałowcu.

W ten sposób zabezpieczony dywan może leżeć w każdym pokoju pod ścianą z pełną gwarancją, że mole go nie uszkodzą. Do czyszczenia dywanów, panie domu często lubią używać odciśniętą z soku kiszoną kapustę. Dywany tekińskie i smyrneńskie, nie znoszą tego bezkarnie. Subtelna nitka,

z której są utkane, traci właściwą sobie barwę, gdyż nawet naturalny kwas kapusty działa na nią zbyt silnie. Te dywany czyszczą się najlepiej, gdy je trzepać wierzchnią stroną rozłożone na śniegu.

Narzuty, serwety pluszowe lub aksamitne, dobrze jest po odkurzeniu przetrzeć gąbką zwilżoną w esencji herbacianej. W ten sposób usuwamy z nich najdrobniejsze nawet pyłki, poczem również po wyschnięciu zwijamy w rulony na wałkach z papieru aby przez dłuższe leżenie nie pozałamywały się w pluszach kanty. Zkolei przechodzimy do czyszczenia drobiazgów artystycznych, które chowamy potem w gablotkach, szufladach lub skrzynkach.

Figurki porcelanowe sewrskie lub meisseńskie są tak precyzyjne, iż wiele trudu i umiejętności wymaga ich umycie.

Najlepiej figurkę taką ustawić pośrodku sporej miski i polewać ją przygotowanym w garnuszku roztworem rozgotowanego mydła. Używanie najmiększych nawet szczoteczek jest niewskazane, gdyż powoduje najczęściej obłamanie delikatnych listeczków. Jeśli samo mydło nie rozpuszcza należycie kurzu, dolewamy odrobinę amonjaku. A potem spłókujemy w ten sam sposób dobrze ciepłą wodą, aby różnica temperatury wpłynęła na szybkie wyschnięcie danego przedmiotu, którego wycierać nie można.

Kryształy i różne naczynia szklane rżnięte należy myć w lekkim osolonym ługu. Gdy przy długiem używaniu sczernieją — zanurzyć je trzeba w wodzie z dodatkiem kwasu solnego w proporcji następującej. Na 8 części wody bierzemy 1 część kwasu solnego, poczem opłókujemy dany przedmiot w kilku wodach czystych.

Pragnąc przywrócić połysk starym kryształom, trzeba je potrzymać nad parującemi, gorącemi węglami, polanemi wodą. Krople osiadłej pary ścieramy po paru minutach miękką flanelą.

Zaciemnienia z dna butelek lub wazonów wywabiamy paroma kroplami kwasu solnego, należy jednak uważać aby tym bardzo mocnym środkiem nie poparzyć sobie palców.

Alabastry niezmiernie trudne są do konserwacji, wietrzeją one pod wpływem powietrza. Należy je więc tylko codzień starannie odkurzać, a od czasu do czasu przecierać kawałkiem waty zwilżonym w roztworze utlenionej wody.

Bronzy i miedź czyści się zapomocą pocierania na sucho miałko utartym przesianym węglem drzewnym lub popiołem z cygar.

Nikiel myje się doskonale wodą ciepłą z mydłem i sodą, a połysk im nadaje przetarcie irchą. Plamy z rdzy na tych naczyniach usuwa miękka flanela zmaczana w nafcie i w sproszkowanym węglu drzewnym.

Srebro i platery czyści świetnie „Jurol", albo też kreda z amonjakiem. Dobrze jest jednak po wyczyszczeniu zmyć naczynia w lekkim roztworze soli kuchennej. Zatracają one w ten sposób metaliczny zapach, tak przykry szczególnie w deserowych nożykach do owoców. Srebra i platery poczyszczone, gdy się pochowa poprzekładane flanelą lub bodaj bibułą mogą leżeć parę miesięcy i nie tracą połysku. Patynuję się jedynie w zetknięciu z powietrzem.

Obrazy stanowią zawsze dojmującą troskę dla gospodyni. Szkła w obrazach przecieramy delikatnie gąbką zwilżoną spirytusem, glansujemy irchą. *Złocone ramy* z napstrzeń much oswabadzamy zapomocą soku wyciśniętego z cebuli. Na czas wyjazdu obrazy zasłaniamy wraz z ramami pokrowcami z angielskiej bibułki. Obrazy olejne zmywamy leciutkim roztworem wody utlenionej — to przywraca im żywość i czystość barw.

Luster nie należy wystawiać na działanie promieni słonecznych, gdyż roztapiają one podkład żywego srebra znajdujący się pod taflą szklaną. Wskutek tego na lustrze pojawiają się skazy i plamy niedousunięcia. Najlepiej czyścić lustra spirytusem i glansować flanelą lub irchą.

Meble, które rok cały nie znają pokrowców, w czasie lata powinny być pozakrywane. Jeśli są wyściełane trzeba je dokładnie wytrzepać, sprężyny zapadnięte należy podwiązać, dziury, o ile są w materjale, połatać lub pocerować. Plamy z materji usunąć można esencją herbacianą, tłuste roztworem Radionu. Kawę czarną — jedynie wodą pół na pół z mlekiem.

Meble drewniane nastręczają różne sposoby odczyszczania. Zniszczone drzewo odmyć można następującym płynem. Bierzemy na pół szklanki wody letniej 1 łyżeczkę od herbaty spirytusu i 1 łyżeczkę utlenionej wody. Delikatnie watą zmywamy zaciemnione miejsca, które glansujemy miękką ściereczką do sucha. Do mebli zniszczonych poodparzanych dobrze jest stosować nacieranie „Meblodoktorem" lub też politurą sporządzoną w domu.

Białe lakierowane meble zmywa się wełnianą ściereczką zamszową umaczaną w ciepłej wodzie i posypaną kredą. Gdy plamy puszczą, spłókuje się raz jeszcze zimną wodą bardzo dokładnie.

Dębowe meble naciera się szmatką zmaczaną w piwie. Następnie gotuje się w pół litrze piwa 3 deka wosku i 3 deka cukru, a kiedy mieszanina wystygnie smaruje się nią meble bardzo cienko i równo i pozostawia do wyschnięcia. Poczem glansuje się wełnianą ściereczką, aż do połysku.

Gdy nabierzemy techniki na prostszych sprzętach, możemy się pokusić i o odświeżenie mebli cenniejszych.

Politurę przygotowujemy w sposób następujący: skrobiemy wosk, biały do jasnych, żółty do ciemnych mebli; wsypujemy do słoika i zalewamy benzyną oczyszczoną, poczem zamykamy słoik her-

metycznie. Po rozpuszczeniu wosku i urobieniu maści, rozprowadzamy ją na uszkodzonej polituirze i mocno wcieramy czystym kawałkiem sukna, aż do połysku. Środkiem tym nie można posługiwać się przy ogniu lub świetle, gdyż benzyna jest bardzo łatwopalna.

Polituroroanie starych mahoni. Przed politurą meble odczyszcza się z kurzu i brudu. Jeśli trzeba, myje nawet zwykłą wodą ciepłą z mydłem. Następnie w mieszaninie złożonej z 8 łyżek terpentynowego olejku, 1 łyżki karminu i 8 łyżek kwasu stearynowego zanurza się miękką ściereczkę, wyciska i wyciera starannie meble, aż do połysku. Przy polkturowaniu należy na ręce naciągnąć gumowe rękawiczki, gdyż inaczej paznokcie są na długo zaniszczone.

Maszyna do szycia jest sprzętem często spotykanym w domach rodzinnych, konserwacja jej jest rzeczą kosztowną, o ile nie wykonywa się tego własnoręcznie. Przedewszystkiem nie należy dopuszczać do zanieczyszczania się maszyny, przez częste jej oliwienie i skrupulatne nakrywanie pudłem drewnianem lub wpuszczanie maszyny do środka w nowszych systemach. Zanieczyszczoną jednak maszynę ratujemy benzyną, zapuszczając ją do wszystkich otworów i zawiasów. Benzyna rozpuszcza zastarzały kurz i tłuszcz. Po paru godzinach zdejmujemy pas i starannie wycieramy wewnątrz ściereczkami. Poczem pas naciągamy zpowrotem i naoliwiamy maszynę specjalną oliwą, wpuszczając po jednej kropli w każdy otwór. Aby robota się nie zatłuściła, przeszywamy kilka ściegów na niepotrzebnym gałganku dotąd, dopóki maszyna plamić nie przestanie. Przy stałem posiłkowaniu się maszyną oliwimy ją co wieczór, po skończonej robocie starannie nakrywając.

Okna są zdrowiem i wielką ozdobą mieszkania, dlatego utrzymywać je trzeba we wzorowej czystości. Parapety powinny być codzień ścierane wilgotną szmatką. Myć okna trzeba co dwa tygodnie. Ramy myje się najpierw szczoteczką, mydłem i ciepłą wodą z odrobiną amonjaku, poczem wyciera do sucha. Aby szyby były jasne i miały połysk, dodaje się do litra wody przeznaczonej już do płókania szyb umytych, 4 łyżki amonjaku i 1 spirytusu denaturowanego. Wyciera się do glansu irchą lub flanelą niepylącą.

Szyby zamrożone czyści się przez pocieranie ich gąbką umaczaną w wodzie zimnej zmieszanej z solą kuchenną. Aby zapobiec zamarzaniu i poceniu się szyb przygotowujemy 1 litr rozcieńczonego spirytusu (60 proc.) i dodajemy 2 łyżki stołowe gliceryny. Gdy płyn wymieszany stanie się przezroczysty, smarujemy nim szyby miękką ściereczką od strony pokoju.

Drzroi myje się w ten sam sposób co i meble lakierowane, jedynie do starych zażółconych dodaje się odrobinę amonjaku do wody lub rozgotowanego mydła. A gdy trzeba to i jednego i drugiego. Drzwi myją się nie częściej niż raz na miesiąc lub sześć tygodni. Brudzą się jednak szybko przy klamkach, wobec czego trzeba je miejscami zmywać. Przy tem zamywaniu klamki tracą cały swój blask i urodę. O ile zaś nasze pomocnice domowe przystąpią do przywrócenia klamkom ich urody, wtedy drzwi zatracają swą dostojność czystości i nie wiadomo — co gorsze. Aby tej kolizji uniknąć nasuwa się jedyne wyjście z sytuacji.

Szablonik wycięty z mocnej tektury podług rysunku okucia, na którem umieszczona jest klamka i obciągnięty szarem płótnem, pozwoli nam na każdorazowe bezpieczne przetarcie klamek po umyciu drzwi, bez obawy ich ubrudzenia.

Podłogi pięknie utrzymane stają się nietylko chlubą, lecz punktem honoru niejednej pani domu. Niestety, należyte utrzymanie posadzek jest niezmiernie trudne, zarówno na wsi, na prowincji, jak i w mieście, szczególnie w okresie wiosennych i jesiennych zmian atmosfery.

Najpraktyczniej myć posadzki benzyną, gdyż drzewo od niej nie ciemnieje. Trzeba to jednak robić niezmiernie umiejętnie i starannie, po uprzedniem idealnem odkurzeniu podłogi. Zaciąganie jasnych podłóg samym woskiem pszczelnym daje najznakomitsze rezultaty, szczególniej przy froterkach elektrycznych. Podobne odczyszczenie posadzki wystarczy stosować dwa razy do roku, natomiast przecieranie listew gałgankiem zwilżonym w terpentynie powinno obowiązywać raz na tydzień, gdyż nie zapominajmy. że od sposobu utrzymania podłogi zależy poziom higjeny w całem mieszkaniu. Zaciągać całkowicie każdy pokój wystarczy raz na miesiąc. Szczotkować jednak trzeba codzień i codzień zacierać drobne plamki. które się pojawiać muszą.

Zaprawy do podłóg najlepiej robić w domu biorąc do starych podłóg dębowych lub sosnowych na pół klg. terpentyny, pół klg. wosku. Po rozpuszczeniu się wosku, co trwa zwykle 2 — 3 dni, powstałą masę rozcieńcza się terpentyną i cienką warstwą smaruje posadzki. Do podłóg jasnych pastę przyrządza się inaczej: należy na 1 klg. benzyny wziąć $^1/_6$ wosku i $^1/_6$ parafiny. Mieszaninę tę stawia się na przeciąg 24 godzin w ciepłem miejscu (np. na słońcu między oknami) poczem wstrząsa się butelką do kompletnego rozprowadzenia płynu, wtedy staje się on doskonałym w użyciu.

Przy niemożności codziennego szczotkowania podłóg, zamiata się je szczotkami owiniętemi w ściereczki falnelowe dzień przedtem zwilżone terpentyną z odrobiną rozpuszczonego wosku. Ten sposób zamiatania nie pyli, zaciera jednocześnie drobne białe plamy, a po przeglansowaniu ostremi suknami — podłoga ma połysk i urok czystości. Tak za-

prawiona posadzka ponakrywana gazetami nie zaniszczy się nawet po 2 miesiącach niezamiatania.

Przysłonięcie okien storami jest ostatnią koniecznością zabezpieczającą dom przed nadmierną fabrykacją kurzu. Gdyż nadmierny dopływ słońca przez nikogo w pustem mieszkaniu nienormowany wysusza zarówno meble, jak ściany i podłogi, czem właśnie przyczynia się do wzmożonego tempa produkcji pyłu. Za to pozostawienie uchylonych wentylatorów, o ile się one w obrębie mieszkania znajdują, sprawi iż powietrze w domu będzie czyste i miłe. Gdy troska o wewnętrzny stan naszego mieszkania zostaje usunięta, wtedy, wysuwa się na plan pierwszy dojmujący niepokój o bezpieczeństwo całości naszego dobytku.

I tu istnieją dwie drogi. Powierzenie mieszkania opiece dozorcy lub kogoś z rodziny, ktoby w niem czasowo zamieszkał, albo też ubezpieczenie się od kradzieży i włamania w solidnem biurze, co znacznie jest pewniejsze.

Takie zabezpieczenie mieszkania od zewnątrz, zarówno jak i od wewnątrz daje nam korzyści podwójne. Przedewszystkiem gwarancją absolutnego wypoczynku w czasie letnich miesięcy, bez stałego niepokoju o losy naszego dobytku. Pozatem po powrocie do domu — mieszkanie doprowadzamy do stanu używalności w ciągu paru godzin i bez zbytniego wysiłku, ponieważ wszystkie przedmioty poszczególne zastajemy czyste, a praca nasza ogranicza się do rozstawienia ich we właściwych miejscach.

Jest to jednym sprawdzianem więcej, że racjonalne przemyślenie czynności pozwala na osiągnięcie szybkich i wydajnych rezultatów.

GRUPA XIII. WYKŁAD 1.

HODOWLA WARZYW

ŻOFJA WRÓBLEWSKA

Wybór miejsca pod ogród warzywny: co się tyczy wyboru miejsca pod ogród warzywny, zwłaszcza w znaczeniu ogrodu dla własnych potrzeb to w całym naszym kraju znajdziemy odpowiednie miejsca — tak pod względem gleby jak i klimatu.

Gleba. Najlepszemi glebami pod uprawę warzyw są gleby *gliniasto-piaszczyste*—bogate w próchnicę, dostatecznie wilgotne, leżące na dobrem przepuszczalnem podłożu. Do tego typu zaliczamy wszelkie lekkie gliny przepuszczalne i ciepłe, bądź pochodzenia lodowcowego, bądź namuły rzeczne (mady), bądź pochodzenia eolicznego (wiatrowego) lassy i czarnoziemy. Ciężkie ziemie gliniaste źle przepuszczalne często stają się nadmiernie wilgotnemi, a co za tem idzie zimnemi. Udają się tu dobrze jedynie warzywa nie potrzebujące dla swej wegetacji dużej ilości ciepła, a więc wszystkie kapustne. Lepsze już są pod warzywa gleby *piaszczyste* — lekkie, zwykle dobrze przepuszczalne, a więc ciepłe. Gleby te dzięki przewiewności najlepiej mogą wykorzystać ciepło i dlatego rosnąć tu będą doskonale — pomidory, marchew, szparagi — a przy dobrem podlewaniu i sałaty. Gleby te są mniej żyzne, ale braki te łatwo wyrównać przez intensywniejsze nawożenie tak obornikiem, kompostem, dla wprowadzenia próchnicy, jak i nawozami sztucznemi dającemi gotowy pokarm roślinom.

Drugą ujemną stroną tego typu gleby jest zwykle brak wilgoci — którą przy uprawie warzyw na dużą skalę trudno jest wyrównać — jedynym wyjściem jest uprawianie warzyw wymagających mniejszej ilości wody np. szparagi. W ogródku małym, dla własnych potrzeb, wzgląd ten upada z racji łatwego dostarczania roślinom wody przez podlewanie.

Na ziemiach *torfiastych* o ile nie są zbyt podmokłe możemy uprawiać warzywa z powodzeniem. Przy starannej uprawie i nawożeniu gleby te stają się łatwo przepuszczalne, przewiewne — a dzięki ciemnej barwie łatwiej się nagrzewają. Uprawiać na nich możemy z wielkiem powodzeniem wszelkie warzywa, które produkujemy dla ich części wegetatywnych, a więc sałaty, kapusty, szpinaki i t. p.

Jedynie ziemie kamieniste, szutrowate, a także sapy i lotne piaski nie nadają się pod uprawę warzyw. *Klimat* kraju naszego w zupełności wystarczający jest dla wymagań roślin warzywnych. To znaczy większość warzyw bez szczególnych nawet starań może dojść do zupełnego swego rozwoju, a więc użytkowej wartości. Inna jest rzecz, że w ręku ogrodnika leży możność ułatwienia uprawianym roślinom warunków ich bytowania, tak jak wybór odpowiedniej dla danych warzyw wystawy jak i przez wprowadzenie sztucznych osłon, oraz przyspieszenie wegetacji przez stosowanie inspektów. *Wystawą* nazywamy w ogrodnictwie lekkie nachylenie gruntu w stosunku do słońca, a więc mamy wystawy: południową, północną, wschodnią, zachodnią, a także pośrednie.

Najlepszą bezwzględnie będzie wystawa południowa — jako najcieplejsza. Tu więc powinno

się uprawiać przedewszystkiem warzywa wymagające dużo ciepła — jak ogórki, pomidory, czosnek. cebulę i t. p. Na wystawie północnej jako na najzimniejszej uprawiać będziemy kapusty, kalafiory, szpinaki i t. p.; zachodnia i wschodnia odpowiednie będą pod uprawę warzyw korzeniowych. Obie te wystawy pod względem ilości otrzymywanego ciepła będą się równały.

Osłony mogą być sztuczne lub naturalne. Te ostatnie będą to wykorzystane umiejętnie przez ogrodnika nierówności gruntu, kępy drzew, a także naumyślnie sadzone żywopłoty. Sztuczne osłony będą to: budynki płoty i mury. Osłonami ochraniamy zwykle rośliny od zimnych wiatrów północnych, północno-zachodnich, a tem samem wpływamy na ogrzewanie się danej przestrzeni. Działanie to zwiększa się jeszcze przez odbijanie promieni słonecznych od osłon w dzień i przez ogrzewanie dzięki promieniowaniu ciepła w nocy. Naturalnie mury i budynki w danym wypadku będą lepszemi osłonami niż płoty. Te ostatnie odpowiedzą swemu zadaniu gdy będą dość wysokie i szczelne. Ponieważ wpływ osłon stwarza podobne warunki jak i położenie gruntu w stronę słońca, a więc będziemy mieli wystawę południową — pod murem (płotem) północnym i odwrotnie. Mając więc miejsce przeznaczone na uprawę warzyw otoczone murem, lub płotem możemy odpowiednio rozmieszczać rośliny zależnie od czasu sadzenia oraz ich indywidualnych wymagań co do ilości słońca i ciepła.

Uprawa mechaniczna.

Jednym z najważniejszych czynników przy uprawie warzyw, który w dużej mierze decyduje o plonach jest odpowiednia uprawa roli. Tylko na roli dobrze uprawionej i pozbawionej chwastów możemy być pewni plonu.

W niewielkich ogródkach, gdzie albo trudno jest wejść z koniem, albo nawet wynajęcie konia z pługiem stanowi przeszkodę — trzeba wykonać uprawę ziemi ręcznie. Głównemi narzędziami w tym wypadku będą szpadel i grabie. Pierwszym celem uprawy roli będzie nadanie jej przez spulchnienie stanu budowy umożliwiającej dobry wzrost roślin. drugim nie mniej ważnym celem, będzie przez odpowiednie jej wykonywanie normowanie *stanu* wilgotności gleby.

Za zasadę powinniśmy przyjąć żeby ziemia po sprzęcie warzyw, ani chwili nie leżała odłogiem, a to dlatego; aby po 1) przez wzruszenie powierzchni przerwać podsiąkanie wody, a co za tem idzie wyparowanie, a więc stratę jej z gleby a po 2) by pobudzić do kiełkowania nasiona chwastów, które przez następną uprawę zniszczymy. Przy uprawie ręcznej możemy wykonać ją motyczką.

Drugą zasadą powinno być przekopanie, względnie przeoranie ziemi przed zimą na odpowiednią głębokość. Zwłaszcza tam gdzie w roku następnym uprawiane będą warzywa korzeniowe, orka (przekopanie) powinno być możliwie głębokie nie mniej jak 25 — 30 cm. Starając się przy tem nie wydobywać na wierzch tak zwanej „calizny“ to jest warstwy najczęściej pozbawionej już próchnicy (warstwa barwy jasnej), a nigdy jeszcze nie wzruszanej. Celem głębszego spulchnienia za pługiem dajemy pogłębiacz wzruszający caliznę na dnie bruzdy, a przy użyciu szpadla przekopujemy na drugi sztych głębiej, nie wyrzucając go jednak na powierzchnię. Głęboka orka ma na celu pogrubienie warstwy onej, to znaczy warstwy o budowie nadającej jej przewiewność, pulchność, a więc i większą pojemność względem wody. Jeżeli obornik dajemy na jesieni orzemy do średniej głębokości by nawozu nie przykryć za głęboko — wówczas pogłębiacz jest niezbędny. Przy kopaniu ręcznem trzeba starać się brać skibki nieduże, ale możliwie równe, wybierając przytem starannie rozłogi perz i inne chwasty trwałe. Przekopanie z nawozem robi się w ten sposób, że w rowek wytworzony przez wyjęcie pierwszej skibki wpychamy nawóz z pod nóg i przykrywamy następną skibką. Tak po orce, jak i kopaniu ręcznym pozostawimy na zimę rolę „w ostrej skibie“ — aby gleba łatwiej mogła poddać się dobroczynnym działaniom czynników atmosferycznych. Przez stałe zamarzanie i rozmarzanie nabiera pożądanej struktury gruzełkowatej, a niewywiany z pomiędzy skib śnieg przysporzy jej koniecznej dla życia roślin wilgoci.

Pierwszą czynnością na wiosnę będzie zerwanie na roli skorupy utworzonej w czasie zimy. W dużem gospodarstwie uczynimy to bronami, w małym ogródku grabiami. Czynność ta wykonana w porę to znaczy niezawcześnie (gdy ziemia się jeszcze maże) i niezapóźno — to znaczy gdy ziemia jeszcze zbytnio nie wyschła — przyczyni się w bardzo dużym stopniu do zatrzymania wilgoci w glebie, dostarczanie której w czasie wzrostu roślin jest zawsze kosztownem, a czasem nawet wprost niemożliwem. Na wiosnę po bronie, względnie zagrabieniu, przy dużych uprawach możemy odrazu przystąpić do siewu lub sadzenia wczesnych warzyw. Jeżeli zaś uprawiać mamy warzywa późniejsze to znaczy takie, które siejemy (ogórki, fasola) lub sadzimy (pomidory, późne kapusty i kalafiory) w połowie, a nawet w końcu maja lub początku czerwca musimy dać bezpośrednio przed tą czynnością orkę, względnie gryf, idąc na wiosnę w ślad za pługiem, dajemy brony celem uniknięcia zbrylenia się skib — coby się stało gdyby ziemia pozostała w skibach. Przy kopaniu powinno się mieć pod ręką grabie by po przekopaniu kawałka odrazu ziemię zagrabić, nie czekając końca roboty.

Nawożenie.

Uprawa warzyw w porównaniu do zwykłej uprawy rolnej wymaga bardzo silnego nawożenia, a to dlatego, że warzywa wymagają daleko większej ilości łatwo przyswajalnych pokarmów, aniżeli rośliny rolne. Rozumieją to doskonale ogrodnicy francuscy i swoje niewielkie kawałki ziemi doprowadzają do maximum wydajności, nawożąc je b. intensywnie zarówno obornikiem, kompostem, jak i nawozami sztucznemi. Wiedzą oni doskonale, że im zasobniejsza będzie gleba tem wyda dorodniejsze warzywa za które osiągną lepsze ceny. Uprawiając warzywa dla własnej konsumcji powinniśmy brać przykład z ogrodników francuskich i wszelkiemi sposobami starać się podnieść swoje ogródki do wysokiej kultury tak nawozowej jak i mechanicznej.

Ogrodnicy dotychczas jeszcze przeważnie używają nawozów naturalnych, obornika i kompostu. Możność kupna, a więc ilość posiadanego nawozu decydowała często o istnieniu produkcji warzywniczej. Obecnie coraz częściej stosować zaczynają nawozy pomocnicze — traktując obornik jako czynnik wprowadzający życie do gleby. Braki zaś spowodowane mniejszą dawką nawozu naturalnego uzupełniają nawozami sztucznemi, które dają prawie gotowy przyswajalny pokarm.

Nawóz koński używamy w ogrodzie warzywnym do dwóch celów, a mianowicie jako materjał ogrzewający inspekty i do nawożenia roli.

Obornik to jest *nawóz krowi* nadaje się do wywożenia pod warzywa i przez ogrodników jest bardzo ceniony. Nawóz możemy wywozić do ogrodu wprost z pod zwierząt, bądź z gnojowni, gdzie jest on już mniej lub więcej rozłożony. Przechowując obornik trzeba zwrócić baczną uwagę by zbytnio nie wysechł, nie przepalił się i nie został wypłókany przez wodę z części pożywnych. W tym celu trzeba go udeptać starannie tak jednak, by nie grzał się zbytnio, a także przysypać warstwami ziemi lub miału torfowego. Nawóz z pod inspektów jest już nawpół przetrawiony i może służyć doskonale do nawożenia roli. Nawóz stajenny świeży lub dobrze przechowany jest nawozem kompletnym to jest zawiera wszystkie składniki pokarmowe potrzebne do życia roślin, a więc azot, fosfór i potas. Działa on zarówno bezpośrednio dając roślinom pokarm, a także pośrednio — oddziaływując dodatnio na procesy biologiczne i chemiczne w glebie. Próchnica zaś, której duże ilości z nawozu powstają działa spulchniająco na gleby ciężkie robiąc je przewiewniejszemi, a więc dogodniejszemi dla życia roślin. Gleby zaś lekkie dzięki próchnicy stają się spoistszemi, a zatem pojemniejszemi dla wody.

Najodpowiedniejszą porą nawożenia obornikiem jest jesień i to wczesna jesień. Zaraz po sprzęcie warzyw na miejsce, które przeznaczone jest z płodozmianu na użyźnienie obornikiem—trzeba go wywieźć, równo rozrzucić i przyorać. Nawożenie jesienne jest lepsze niż wiosenne dlatego, że do wiosny nawóz w ziemi rozłoży się i rośliny zasiane lub posadzone znajdą gotowy pokarm w ziemi. Obornik musi przejść cały szereg procesów chemicznych i biologicznych zanim będzie gotowym jako pokarm dla roślin. Ponieważ na to trzeba czasu — więc rośliny posadzone na świeżym oborniku b. często głodują pomimo dużej nawet jego dawki, zwłaszcza rośliny o krótkim okresie wegetacji jak rzodkiewka, sałata, szpinak i t. p. Jeżeli więc już w ostateczności musimy obornik dawać na wiosnę, to trzeba starać się zrobić to jak najwcześniej i dać nawóz przynajmniej częściowo już rozłożony np. z pod zeszłorocznych inspektów.

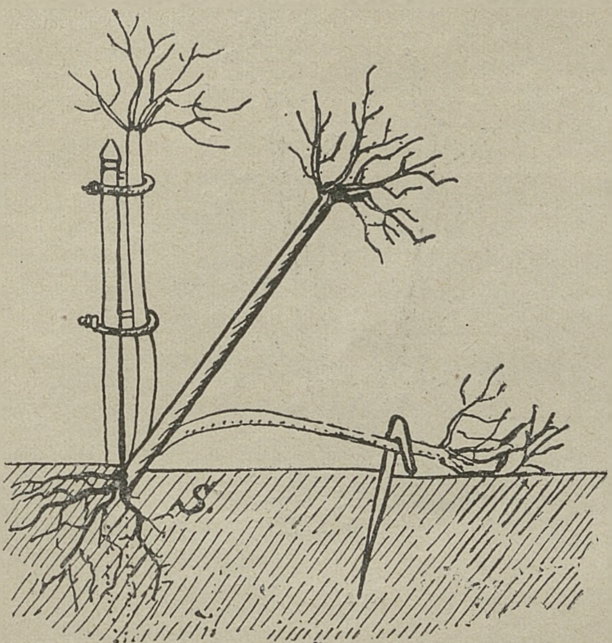
Nawóz rozrzucony na miejscu dlań przeznaczonem powinien być odrazu płytko przyorany. Głęboko przykryty nawóz jak to nazywają ogrodnicy „dany pod korzeń“ jest stracony dla roślin, gdyż rozkład jego idzie w kierunku nieodpowiednim. Nawóz jak to się mówi „torfieje“. Dla normalnego rozkładu obornika potrzebny jest dostęp powietrza, tylko bowiem tam gdzie dochodzi tlen mogą się rozwijać niezbędne dla tego procesu drobnoustroje, a także przechodzić odpowiednie zmiany chemiczne. Lepiej jest zatem, aby po przykryciu nawozu wyglądał on miejscami z pod roli niżby był przykryty głęboko.

Co się tyczy ilości nawozu to granice dawek są ogromne. Dawki te zależne są tak od żyzności gleby jak i od czasu jaki przedziela jedno zasilanie od drugiego. Czem rzadziej dajemy obornik, tem dawki muszą być większe. Stosując małe dawki traktujemy obornik jako czynnik wprowadzający życie do gleby, a dopełniamy go nawozami sztucznemi.

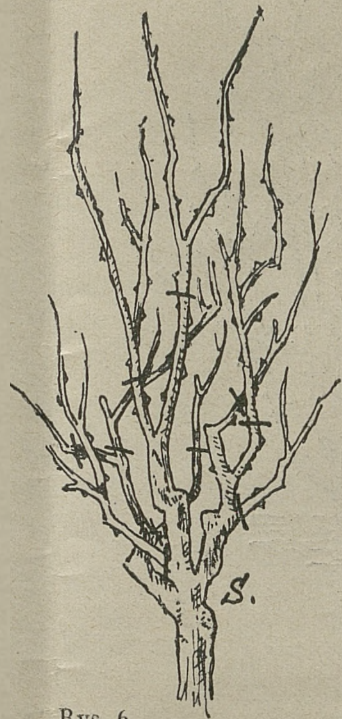
Kompost jest doskonałym nawozem mogącym nawet zastąpić obornik. Naturalnie o ile jest odpowiednio przygotowany. W każdym nawet najmniejszym ogródku warzywnym łatwo bardzo jest urządzić kupę kompostową. Na wyznaczone miejsce zrzucamy wszelkie odpadki warzywne, chwasty, zeskrobki z uliczek, odpadki kuchenne, pomyje, wodę od prania, a także warstwami nawóz kloaczny. Wszystko to układamy w pryzmę z wgłębieniem wzdłuż, aby woda wylewana nie ściekała, tylko przesiąkała przez całą warstwę. Przesypujemy niegaszonem wapnem, miałem torfowym. Wapno dajemy w celu odkwaszenia kompostu.

Przerobiona przez lato kilkakrotnie taka zbieranina odpadków na przyszłą wiosnę da wspaniałą „czarną ziemię“, którą możemy stosować bądź jak obornik dając ją przed przekopaniem wiosennem, lub pogłównie nawet pod warzywa nie lubiące świeżego obornika, jak cebula.

TABLICA RYSUNKÓW DO WYKŁADU O RÓŻACH OGRODNIKA ARCHITEKTA ST. SCHOENFELDA



Rys. 1.



Rys. 6.



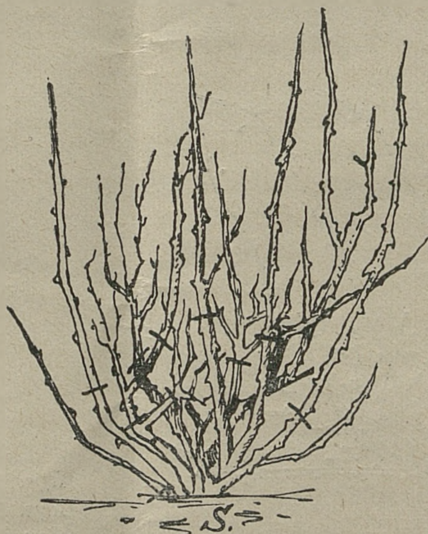
Rys. 7.



Rys. 2.



Rys. 3.



Rys. 8.



Rys. 9.

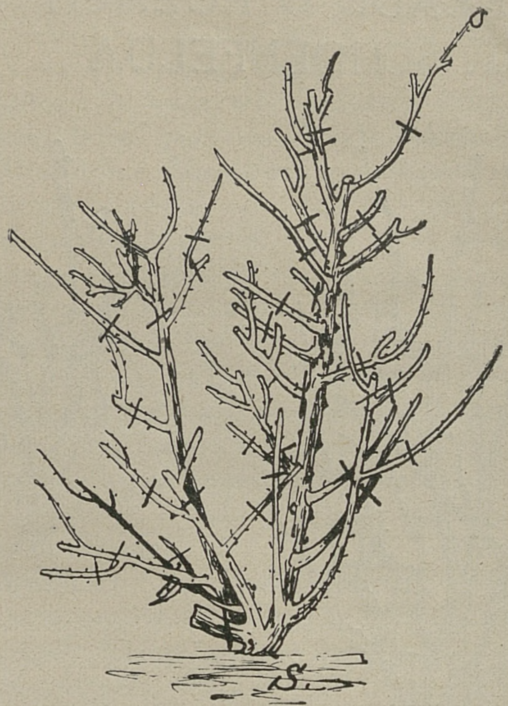


Rys. 4.



Rys. 5.

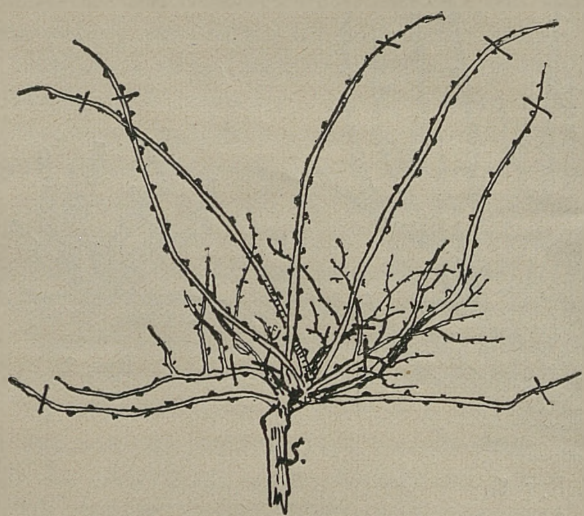
Rys. 1. Róże pienne należy sadzić pochyło przy zawczasu wbitych palikach.
Rys. 2. Słaba korona róży piennej przed przycięciem.
Rys. 3. Słaba korona róży piennej po przycięciu.
Rys. 4. Pęd silnie rozgałęziony od dołu przed przycięciem.
Rys. 5. Pęd silnie rozgałęziony od dołu po przycięciu.
Rys. 6. Silnie rozgałęziona korona róży powtarzającej przed przycięciem.
Rys. 7. Silnie rozgałęziona korona róży powtarzającej po przycięciu.
Rys. 8. Róża krzaczasta powtarz. silnie rozgał. przed przycięciem.
Rys. 9. Róża krzaczasta powtarz. silnie rozgał. po przycięciu.



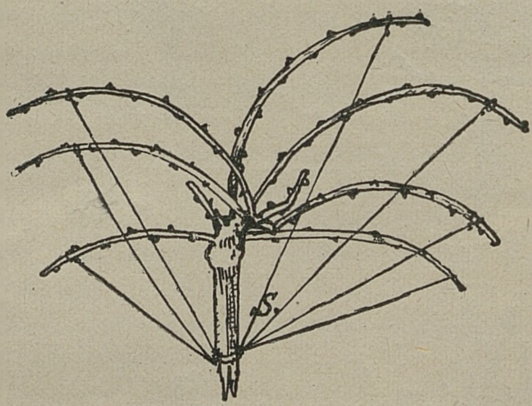
Rys. 10.



Rys. 11.



Rys. 12.



Rys. 13.

Rys. 10. Krzak róży raz kwitnącej przed przycięciem.
Rys. 11. Krzak róży raz kwitnącej po przycięciu.
Rys. 12. Korona róży piennej długopędowej przed przycięciem.
Rys. 13. Korona róży piennej długopędowej po przycięciu.

TREŚĆ NUMERU: Prawo w przystosowaniu do życia — Mag. Praw *Andrzej Nawrocki*. Napoje gorące i zimne — *Wanda Dobrzańska*. Kuchnia codzienna — *Pani Elżbieta*. Czyszczenie mebli i dywanów — *Marja Ankiewiczowa*. Hodowla warzyw — *Zofja Wróblewska*. Tablica rysunków do wykładu o różach — ogr. architekta *Stanisława Schöenfelda*.

Wydawca: Tow. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.
Tel. 239-40. Konto P. K. O. 22.355

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.

Książka Rachunkowa Kobiety Polskiej

o wygodnym, dużym formacie, w estetycznej oprawie,

w opracowaniu P. ELŻBIETY

Czy nigdy nie dokuczyło Pani notowanie codziennych wydatków na świstkach i kartkach, które się łatwo gubią, albo nawet w specjalnych zeszytach i notesach, gdzie każdorazowo trzeba kreślić odpowiednie rubryki, albo notować na jednej stronicy; kwiaty na imieniny przyjaciółki, polędwicę na obiad i pończochy? Ileż czasu wymaga rozejrzenie się w tym sposobie układania budżetu i jakże trudno wprowadzić doń jaką taką równowagę!



Książka Rachunkowa Kobiety Polskiej

oszczędzi pani wszystkich przykrości, niedokładności i kłopotów zawiera bowiem dokładnie przemyślane rubryki wszystkich możliwych w rodzinie wydatków i wpływów, zarówno codziennych, jak rzadziej spotykanych. Każda z nich jest o tyle obszerna, że bez krępowania się miejscem pomieścimy w nich każdy tekst, dowolnym charakterem pisma. Książka ta posiada jeszcze jedną ważną zaletę: możność rozpoczęcia porządnych rachunków od każdego dnia — tak, aby dowolnie obrana przyszła rocznica budżetowa dała nam pełne zadowolenie z wprowadzenia ładu w najważniejszą dziedzinę życia, przejrzystego obrazu domowej buchalterji — i, miejmy nadzieję — wybitnie zmniejszonej rubryki „długi“ ze znacznym przyrostem „oszczędności“.

Proszę koniecznie zapoznać się z tą „KSIĄŻKĄ RACHUNKOWĄ“, która dzięki wytwornej oprawie, godna jest znalezienia się w najpiękniej umeblowanym saloniku — a niezawodnie Pani się z nią zaprzyjaźni.

Cena 2 zł.

Z przesyłką pocztową 2 zł. 50 gr.

Nabywać i zamawiać w Tow. Wyd. „BLUSZCZ“ — Warszawa, Plac Zamkowy 9, oraz we wszystkich księgarniach.

Konto P. K. O. Nr. 13.555.